



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ MEYVE ŞÖLENİ

<https://www.droetker.com.tr>

Vanilyalı puding:

10 - 12 adet taze nane yaprağı

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

3,5 su bardağı süt

Çilekli puding:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

3,5 su bardağı süt

İç malzeme:

1 su bardağı ahududu

1 su bardağı böğürtlen

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

1 çay bardağı ahududu

1 çay bardağı böğürtlen

6 - 7 adet taze nane yaprağı

Nane yapraklarını yıkayıp kurulayın ve bıçak ile çok ince kıyın. Sütü bir tencereye alın, üzerine vanilyalı puding poşetini boşaltın ve hazırladığınız naneleri ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine çilekli puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Çilekli puding ve naneli vanilyalı pudingi aralara ahududu, böğürtlen ve badem kırığı koyarak kupa'lara doldurun. Buzdolabında 2 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ucunu makas ile kesin. Pişirme kağıdı üzerine şekiller sıkın. Hazırladığınız çikolataları servisten önce buzdolabında 10 dakika bekletip kağıttan ayırın ve kupa'ların üzerine batırın. Ahududu, böğürtlen ve nane yaprakları ile süsleyin.



